



Náplně bez sacharózy



CHARAKTERISTIKA:

NÁPLNĚ BEZ SACHARÓZY byly vyvinuty díky neustále rostoucím požadavkům zákazníků na zdravé pečivo, s důrazem na omezování příjmu řepného cukru, který je především vydatným zdrojem energie. Náplně jsou slazené fruktózou a náhradním sladidlem a při dodržení receptury jsou vhodné i pro diabetiky. Trvanlivost 6 měsíců.

POUŽITÍ:

Smícháme pouze s vodou a necháme odstát požadovanou dobu podle receptury.

SLOŽENÍ:

JABLEČNÁ NÁPLŇ: sušená jablka 45 % (konzervant oxid siřičitý), fruktóza, modifikovaný škrob, skořice, kakaový prášek, kyselina citrónová, aroma, náhradní sladidlo sacharin.

MERUŇKOVÁ NÁPLŇ: sušené meruňky 80 % (konzervant oxid siřičitý), fruktóza, zahušťovadlo, kyselina citrónová, aroma, náhradní sladidlo sacharin.

ARAŠÍDOVÁ NÁPLŇ: pražené arašidy 25 %, drť sojová, fruktóza, strouhanka, sušené mléko, kakao, skořice, sůl, aroma, náhradní sladidlo sacharin.

DOPORUČENÉ RECEPTURY:

JABLEČNÁ NÁPLŇ

Vaše kalkulace

Surovina	množství	MJ	Kč / MJ	cena
náplň (1 balení)	1,20	kg	x	= Kč
voda cca	4,10	kg	x	= Kč
Náplň celkem	5,30	kg		= Kč

MERUŇKOVÁ NÁPLŇ

Vaše kalkulace

Surovina	množství	MJ	Kč / MJ	cena
náplň (1 balení)	1,00	kg	x	= Kč
voda cca	2,00	kg	x	= Kč
Náplň celkem	3,00	kg		= Kč

ARAŠÍDOVÁ NÁPLŇ

Vaše kalkulace

Surovina	množství	MJ	Kč / MJ	cena
náplň (1 balení)	1,00	kg	x	= Kč
voda cca	1,00	kg	x	= Kč
Náplň celkem	2,00	kg		= Kč

TYTO NÁPLNĚ JE MOŽNÉ POUŽÍT V KOMBINACI S NAŠÍ SMĚSÍ „BELINIE“, KTERÁ JE URČENA PRO VÝROBU JEMNÉHO KYNUTÉHO PEČIVA, TAKTĚŽ VHODNÁ PRO DIABETIKY.